

KitchenAid™

6.9 L BOWL-LIFT STAND MIXER
Instructions

KÜCHENMASCHINE MIT SCHÜSSELHEBER UND 6,9-LITER-SCHÜSSEL
Bedienungsanleitung

Deutsch

ROBOT SUR SOCLE À BOL RELEVABLE DE 6,9 LITRES
Instructions

ROBOT DA CUCINA CON SOLLEVAMENTO CIOTOLA DA 6,9 L
Istruzioni

6,9 L MULTIFUNCTIONELE MIXER/KEUKENROBOT MET IN DE HOOGTE VERSTELBARE KOM
Instructies

BATIDORA DE PIE CON BOL ELEVABLE DE 6,9 L
Instrucciones

BATEDEIRA COM SUPORTE PARA TAÇA DE 6,9 L
Instruções

ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΒΑΣΗ ΚΑΙ ΥΠΕΡΥΨΩΜΕΝΟ ΜΠΟΛ 6,9 L
Οδηγίες

6,9 L KÖKSMASKIN MED SKÅL PÅ HÄVARM
Instruktioner





6,9 L BOLLELØFTENDE KJØKKENMASKIN
Bruksanvisning

6,9 L KULHONNOSTOMALLINEN YLEISKONE
Ohjeet

6,9 L KØKKENMASKINE MED SKÅL-LØFT
Vejledning

6,9 L BORÐHRÆRIVÉL MEÐ LYFTANLEGRI SKÁL
Leiðbeiningar

СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР СО СЪЕМНОЙ ЧАШЕЙ 6,9 Л
Инструкции

STOJĄCE WIELOFUNKCYJNE MIKSERY PLANETARNE, Z PODNOSZONĄ DZIEŻĄ O POJEMNOŚCI 6,9 L
Instrukcja obsługi

KUCHYŇSKÝ ROBOT SE ZVEDACÍ MÍSOU O OBJEMU 6,9 L
Návod

KUCHYNSKÝ ROBOT SO ZDVÍHACOU MISOU O OBJEME 6,9 L
Návod

MIXER CU SOCLU ŞI BOL DE 6,9 L
Instrucţiuni

6,9L КУХНЕНСКИ РОБОТ С ПОВДИГАЩА СЕ КУПА
Инструкции

Modell 5KSM7580 Modell 5KSM7591



Deutsch

Inhaltsverzeichnis






Sicherheit der Küchenmaschine

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise zu finden. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR" oder „WARNUNG". Diese Worte bedeuten:



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.



Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

1. Lesen Sie sämtliche Anleitungen.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags stellen Sie die Küchenmaschine niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Die Inbetriebnahme des Gerätes sollte nur unter Aufsicht vorgenommen werden, insbesondere wenn Kleinkinder und körperlich oder geistig eingeschränkte Personen in der Nähe sind.
4. Den Stecker ziehen, wenn die Küchenmaschine nicht benötigt wird, bevor Teile an- oder abmontiert werden oder die Küchenmaschine gereinigt wird.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Weder Hände, Haar, Kleidung sowie Spachtel oder andere Utensilien dürfen während des Einsatzes der Küchenmaschine Kontakt mit dem Rührer haben. Auf diese Weise können Verletzungen sowie eine Beschädigung der Küchenmaschine vermieden werden.
6. Die Küchenmaschine nicht betreiben, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt oder Fehlfunktionen aufgetreten sind, oder wenn die Küchenmaschine heruntergefallen ist oder beschädigt wurde. Übergeben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Neueinstellung an das nächstgelegene autorisierte Wartungszentrum.
7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht von KitchenAid empfohlen oder verkauft werden, können zu Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen führen.
8. Die Küchenmaschine nicht im Freien verwenden.
9. Das Netzkabel nicht über die Tischkante oder über die Kante der Arbeitsplatte hängen lassen.
10. Den Flachrührer, den Schneebesen und den Knethaken vor der Reinigung von der Küchenmaschine abnehmen.

HEBEN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF.

DIESES PRODUKT IST AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT VORGESEHEN.



Elektrische Voraussetzungen

⚠WARNUNG



Stromschlaggefahr

Schukostecker benutzen.

Erdungskontakt nicht beseitigen.

Keinen Adapter benutzen.

Kein Verlängerungskabel benutzen.

Nichtbeachtung dieser Instruktionen kann zu Tod, Feuer oder Stromschlag führen.

Spannung: 220–240 V Wechselstrom
Hertz: 50/60 Hz

HINWEIS: Die Leistungsaufnahme der Küchenmaschine ist auf dem Typenschild an der Unterseite des Geräts angegeben.

Kein Verlängerungskabel benutzen. Falls das Netzkabel zu kurz ist, lassen Sie von einem Fachmann eine zusätzliche Steckdose in der Nähe des Aufstellortes des Gerätes einbauen.

Diese Leistungsaufnahme gilt bei Verwendung des Zubehörs, das die meiste Energie benötigt. Es ist möglich, dass andere Zubehörteile eine wesentlich geringere Leistungsaufnahme erfordern.

HINWEIS: Dieses Produkt ist mit einem Y-Netzkabel ausgestattet. Falls das Kabel beschädigt wird, muss es vom Hersteller oder dessen Service-Vertretung ausgewechselt werden, um eine Gefahr zu vermeiden.

Entsorgung von Elektrogeräten



In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Bitte schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit anderer, indem Sie das Gerät sachgerecht entsorgen.

Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:

Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.



Teile und Merkmale

Deutsch

Motorkopf

Zubehörnabe
(siehe „Zubehör")

Geschwindigkeits-
kontrollhebel

Zubehörknopf

Einstellschraube
für den Rührer

Hebel für
Schüsselheber
(nicht abgebildet)

Schlagwelle

Schüsselhalterung

Führungsstifte

6,9-Liter-Edelstahl-
schüssel

Schüsselgriff
(modellabhängig)

Flachrührer

Knethaken

Edelstahl-Schneebesen

Spritzschutz mit
Einfüllschütte

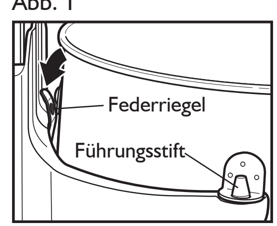


Montieren Ihrer Küchenmaschine mit Schüsselheber

Einsetzen der Edelstahlschüssel

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0"). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung. Richten Sie die Schüsselhalterungen über den Führungsstiften aus und drücken Sie die hintere Kante der Schüssel nach unten, bis der Schüsselstift in den Federriegel einrastet (Abb. 1).
WICHTIG: Falls die Schüssel nicht fest eingerastet ist, kann sie während des Betriebs wackeln.

Abb. 1

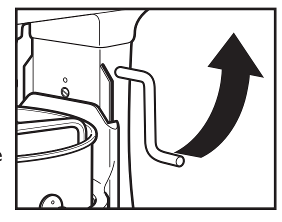




Anheben der Edelstahlschüssel in die Rührposition

Drehen Sie den Hebel für den Schüsselheber gegen den Uhrzeigersinn in die senkrecht nach oben zeigende Stellung (Abb. 2). Die Schüssel muss beim Rühren stets angehoben sein.

Abb. 2



Herausnehmen der Edelstahlschüssel

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0"). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Bringen Sie den Hebel für den Schüsselheber in die untere Stellung. Halten Sie die Schüssel am Griff und heben Sie sie gerade nach oben von den Führungsstiften.

⚠WARNUNG

Verletzungsgefahr

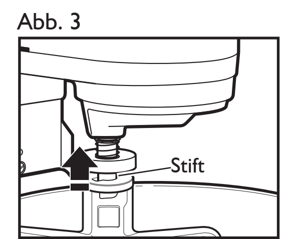
Vor dem Berühren des Zubehörs grundsätzlich den Stecker ziehen.

Andernfalls können Knochenbrüche, Schnitt- oder andere Verletzungen verursacht werden.

Befestigen des Flachrührers, Edelstahl-Schneebesens oder Knethakens

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0"). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Senken Sie die Schüssel mit dem Hebel für den Schüsselheber ab. Schieben Sie das Zubehörteil auf die Rührerwelle und drücken Sie es so weit wie möglich nach oben. Drehen Sie das Zubehörteil nach rechts, sodass es in den Stift an der Welle einhakt (Abb. 3).

Abb. 3

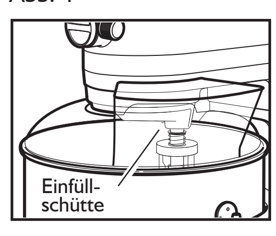


Entfernen des Flachrührers, Edelstahl-Schneebesens oder Knethakens

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0"). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Senken Sie die Schüssel mit dem Hebel für den Schüsselheber ab. Drücken Sie das Zubehörteil so weit wie möglich nach oben und drehen Sie es nach links. Ziehen Sie das Zubehörteil von der Welle.



Abb. 4



Anbringen des Spritzschutzes

Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0"). Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine. Befestigen Sie Flachrührer, Edelstahl-Schneebesen oder Knethaken und setzen Sie die Schüssel ein. Schieben Sie den Spritzschutz mit Einfüllschütte von der Vorderseite der Küchenmaschine über die Schüssel, bis der Schutz mittig sitzt. Die Unterkante des Schutzes sollte nun in der Schüssel liegen (Abb. 4).

Verwenden des Spritzschutzes

Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie den Spritzschutz so drehen, dass der Motorkopf die U-förmige Lücke im Schutz abdeckt. Die Einfüllschütte befindet sich rechts von der Zubehörnabe. Geben Sie die Zutaten über die Einfüllschütte in die Schüssel.



W10421400A_2_DE.indd 20 11/15/11 1:49 PM



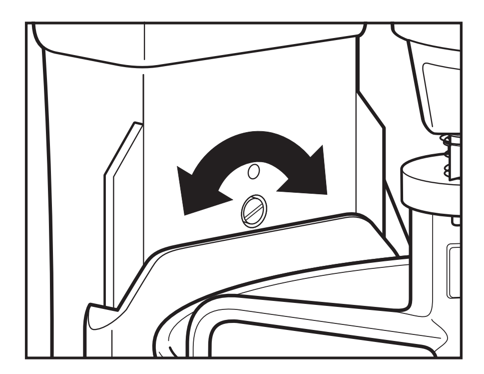
Einstellen des Abstands zwischen Schüssel und Flachrührer

Die Küchenmaschine ist ab Werk so eingestellt, dass der Flachrührer den Boden der Schüssel nicht ganz berührt. Falls aus irgendeinem Grund der Flachrührer den Boden der Schüssel berührt oder zu weit vom Boden entfernt ist, lässt sich der Abstand leicht korrigieren.

1. Schalten Sie den Geschwindigkeitsregler aus (Stellung „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker oder trennen Sie die Stromversorgung der Küchenmaschine.
3. Senken Sie die Schüssel ganz ab.
4. Drehen Sie die Einstellschraube für den Rührer (A) LEICHT entgegen dem Uhrzeigersinn (nach links), um den Flachrührer anzuheben, bzw. im Uhrzeigersinn (nach rechts), um den Flachrührer abzusenken.
5. Stellen Sie den Flachrührer so ein, dass er sich gerade noch über der Schüsseloberfläche befindet. Wird die Schraube zu weit gedreht, rastet der Hebel für den Schüsselheber möglicherweise nicht ein.

HINWEIS: Bei richtiger Einstellung berührt der Flachrührer weder den Boden noch die Seite der Schüssel. Befinden sich Flachrührer oder Edelstahl-Schneebesen so dicht am Boden der Schüssel, dass sie anstoßen, können sich die Drähte des Schneebesens oder die eventuell vorhandene Beschichtung des Flachrührers abnutzen.

Falls ein Ausschaben der Schüsselwand erforderlich ist (unabhängig von der Einstellung des Rührers), müssen Sie die Küchenmaschine vor dem Ausschaben anhalten. Ansonsten könnte die Maschine beschädigt werden.

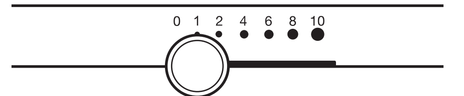






Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung – 10 Geschwindigkeitsstufen

Für alle Geschwindigkeiten wird die Funktion Soft Start angeboten, bei der die Küchenmaschine automatisch mit einer niedrigeren Geschwindigkeit anläuft, damit keine Zutaten verspritzt werden oder Mehl heraus stiebt. Danach wird die Geschwindigkeit schnell bis zur für optimale Leistung erforderlichen Sollgeschwindigkeit erhöht.



Geschwindigkeit

	Einsatzzweck	**Zubehör**	**Beschreibung**
1	Rühren		Zum Umrühren und Vermengen sowie zu Beginn aller Rührvorgänge. Zum Hinzufügen von Mehl und trockenen Zutaten zum Teig sowie für die Zugabe von Flüssigkeiten zu trockenen Zutaten. Die Geschwindigkeit 1 nicht zum Mischen oder Kneten von Hefeteig verwenden.
2	Langsames Mischen, Kneten		Zum langsamen Mischen, Vermengen und zum schnelleren Umrühren. Zum Mischen und Kneten von Hefeteig, schweren Teigen und Massen für Süßwaren, zur Herstellung von Kartoffelbrei oder anderen Gemüsebreien, für die Zugabe von Backfett zu Mehl, zum Mischen von dünnen oder flüssigen Teigen.
4	Mischen, Schlagen		Zum Mischen von mittelschweren Teigen, beispielsweise für Kekse. Zum Vermischen von Zucker und Backfett sowie für die Zugabe von Zucker zu Eiweiß für die Herstellung von Baisers. Mittlere Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
6	Schlagen, Verrühren		Zum mittelschnellen Rühren (Aufschäumen) oder Schlagen. Zum abschließenden Rühren von Kuchenteig, Doughnut-Teig und anderen Teigen. Hohe Geschwindigkeit für Kuchenfertigmischungen.
8-10	Schnelles Verrühren, Schlagen		Zum Schlagen von Schlagsahne, Eiweiß und aufgekochten Zuckergüssen. Zum Schlagen kleiner Mengen Schlagsahne, Eiweiß oder zum abschließenden Rühren von Kartoffelbrei.




HINWEIS: Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Bei anderen Geschwindigkeitsstufen besteht die Gefahr, dass die Küchenmaschine ausfällt. Der leistungsstarke Knethaken knetet die meisten Hefeteige binnen 4 Minuten gut durch.

Kapazitätstabelle

	6,9-Liter-Schüssel
Mehl	2 bis 2,2 kg
Brot	8 Brote á 450 g
Kekse, Plätzchen	160 Stück
Kartoffelpüree	3,6 kg

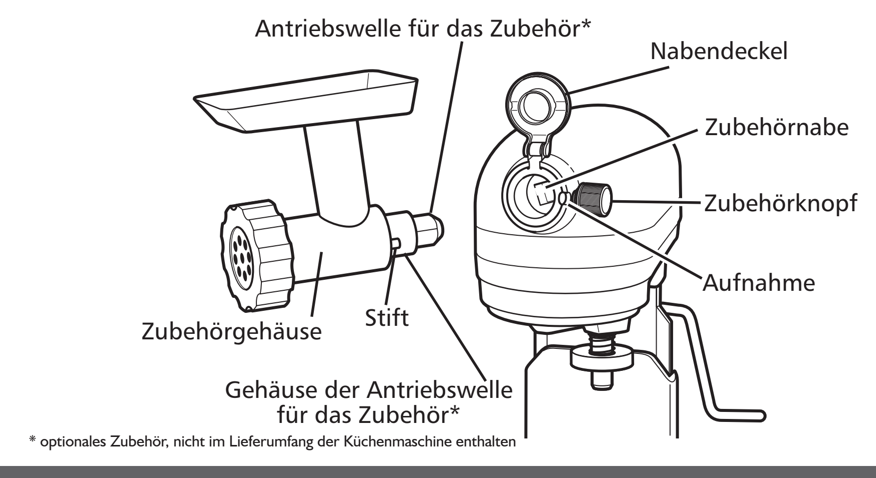


Zubehör

Deutsch

Allgemeine Hinweise

Zubehör von KitchenAid™ ist so konstruiert, dass es lange hält. Die Antriebswelle für das Zubehör und die Zubehörnabe haben einen quadratischen Querschnitt, sodass das Zubehör bei der Übertragung der Antriebskraft nicht rutscht. Nabe und Gehäuse der Antriebswelle sind konisch, sodass selbst bei Verschleiß und nach längerer Nutzung ein sicherer Sitz gewährleistet ist. Zubehör von KitchenAid™ benötigt keinen zusätzlichen Antrieb. Die Antriebseinheit ist bereits in die Küchenmaschine integriert.



* optionales Zubehör, nicht im Lieferumfang der Küchenmaschine enthalten



Pflege und Reinigung

Die Edelstahlschüssel, der Flachrührer, der Edelstahl-Schneebesen und der spiralförmige Knethaken sind spülmaschinenfest. Sie können auch in heißem Wasser mit Zusatz von Spülmittel gereinigt werden. Die Flachrührer bei Nichtbenutzung nicht auf der Welle lassen.

⚠WARNUNG

STROMSCHLAGGEFAHR

ZUR VERMEIDUNG EINES STROM-SCHLAGS VOR DEM REINIGEN IMMER DEN NETZSTECKER ZIEHEN.

Das Gerät mit einem feuchten Tuch abwischen. NICHT IN WASSER TAUCHEN. Die Rührerwelle regelmäßig abwischen und dort angesammelte Nahrungsmittelreste beseitigen.

Zubehör	Beschichtetes Metall	Edelstahl
	Metallrührer und Knethaken mit Silber-beschichtung sind spülmaschinenfest (erhältlich für Modell 5KSM7591).	Rührer und Knethaken aus Edelstahl sind spülmaschinenfest (erhältlich für Modell 5KSM7580).
	nicht erhältlich	Elliptische Edelstahl-Schneebesen mit 11 Drähten sind spülmaschinenfest (erhältlich für Modell 5KSM7580 und 5KSM7591).
	nicht erhältlich	Alle Metallschüsseln bestehen aus Edelstahl und sind spülmaschinenfest (erhältlich für alle Modelle mit Schüsselheber).

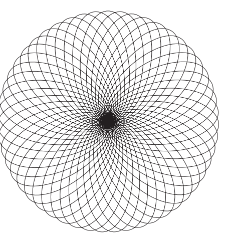





Tipps für tolle Ergebnisse

Deutsch

Funktion des Planetenrührwerks



Während des Betriebs bewegt sich der Flachrührer in der fest stehenden Schüssel und dreht sich zugleich in die Gegenrichtung um seine eigene Achse. Die Abbildung zeigt, welchen Weg der Flachrührer in der Schüssel insgesamt zurücklegt.

Die Modelle 5KSM7580 und 5KSM7591 haben eine Nennleistung von 500 Watt. In ihnen kommt ein Gleichstrommotor zum Einsatz. Dieser Motor ist besonders leise und effizient. In der Kombination mit einer Direktantriebübertragung ergeben sich bis zu 1,3 PS Spitzenleistung (am Motor) für schnelle und hervorragende Mischergebnisse selbst bei schwerem Teig.

Rührzeit

Ihre KitchenAid™-Küchenmaschine rührt schneller und gründlicher als die meisten anderen elektrischen Küchengeräte. Daher muss die Rührzeit bei den meisten Rezepten angepasst werden, um z. B. ein Ausflocken zu vermeiden.

Bestimmen Sie die ideale Rührzeit, indem Sie den Rühr- oder Hefeteig beobachten und nur so lange rühren, bis die im Rezept beschriebene Konsistenz, beispielsweise „glatt und cremig“, erreicht ist. Beachten Sie den „Leitfaden zur Geschwindigkeitssteuerung“ zur Wahl der optimalen Geschwindigkeitsstufe.



Verwenden der Küchenmaschine

⚠WARNUNG

VERLETZUNGSGEFAHR

Vermeiden Sie Verletzungen und Schäden am Rührer: Keinesfalls versuchen, die Schüssel auszuschaben, während das Gerät läuft. Die Küchenmaschine dazu stets ausschalten. Falls der Schaber oder ein anderes Objekt in die Schüssel fällt, den Motor AUSSCHALTEN, bevor Sie den Schaber oder das Objekt herausholen.

Schüssel und Flachrührer sind so konstruiert, dass sie ohne allzu häufiges Abkratzen ein gründliches Rühren gewährleisten. Während des Rührvorgangs ist es in der Regel ausreichend, die Schüssel ein- oder zweimal auszukratzen.

Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.

Hinweise zum Rühren

Zugabe von Zutaten
Die Zutaten immer so dicht wie möglich am Schüsselrand zugeben, nicht direkt auf den rotierenden Rührer. Der Spritzschutz erleichtert die Zugabe der Zutaten. Mit Geschwindigkeitstufe 1 arbeiten, bis die Zutaten gemischt sind. Dann allmählich auf die Sollgeschwindigkeit erhöhen.

Zugabe von Nüssen, Rosinen oder kandierten Früchten
Beachten Sie die Rezepthinweise beim Zugeben dieser Zutaten. Feste Zutaten sollten erst in den letzten Sekunden des Rührvorgangs bei Geschwindigkeitsstufe 1 zugesetzt werden. Der Teig muss so dick sein, dass die Nüsse oder Früchte beim Backen nicht auf den Boden der Form absinken. Klebrige Früchte mit Mehl bestäuben, um eine bessere Verteilung im Teig zu erreichen.

Mischen von Flüssigkeiten
Das Umrühren großer Mengen flüssiger Zutaten sollte bei niedrigen Geschwindigkeiten erfolgen, um ein Verspritzen zu vermeiden. Die Geschwindigkeit erst erhöhen, wenn die Mischung eingedickt ist.



HINWEIS: Wenn die Zutaten am Boden der Schüssel nicht gründlich gemischt werden, befindet sich der Rührer nicht tief genug in der Schüssel. Siehe Abschnitt „Aufbauen Ihrer Küchenmaschine“.



Tipps für tolle Ergebnisse

Deutsch

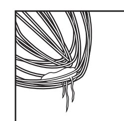
Tipps zum Schlagen von Eiweiß

Geben Sie die zimmertemperierten Eiweiße in die saubere, trockene Schüssel. Bringen Sie die Edelstahlschüssel und den Schneebesen an. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Siehe folgende Tabelle.

MENGE	GESCHWINDIGKEIT
1 Eiweiß......................	ALLMÄHLICH bis Stufe 10
2 bis 4 Eiweiße............	ALLMÄHLICH bis Stufe 8
6 oder mehr Eiweiße...	ALLMÄHLICH bis Stufe 8

Konsistenz

Mit der KitchenAid™-Küchenmaschine lässt sich Eiweiß schnell schlagen. Achten Sie darauf, das Eiweiß nicht zu steif werden zu lassen. Die folgende Liste enthält weitere Informationen.



Schaumig

Große, ungleichmäßig verteilte Luftblasen.

Eischnee beginnt seine Form beizubehalten

Feine und kompakte Luftblasen; Eischnee ist weiß.



Flaumig

Eischnee fällt zusammen, sobald der Schneebesen entfernt wird.



Fast steif

Bildet steife Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Die eigentliche Masse ist jedoch weich.

Steif, aber nicht trocken

Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Der Eischnee hat eine einheitliche Farbe und glänzt.

Steif und trocken

Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Der Eischnee ist fleckig und matt.

Tipps zum Schlagen von Sahne

Geben Sie kalte Schlagsahne in die gekühlte Schüssel. Bringen Sie die Edelstahlschüssel und den Schneebesen an. Um ein Verspritzen zu vermeiden, die Sollgeschwindigkeit schrittweise erhöhen und die Schlagsahne schlagen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Siehe folgende Tabelle.

MENGE	GESCHWINDIGKEIT
50 bis 200 ml............	ALLMÄHLICH bis Stufe 10
über 200 ml..............	ALLMÄHLICH bis Stufe 8

Konsistenz

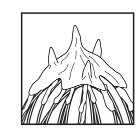
Beim Schlagen die Schlagsahne genau beobachten. Da die KitchenAid™-Küchenmaschine sehr schnell schlägt, dauert es nur einige Sekunden, bis die jeweilige Konsistenz erreicht ist. Achten Sie auf folgende Merkmale:

Schlagsahne beginnt einzudicken

Die Schlagsahne ist dick und sieht puddingähnlich aus.

Schlagsahne behält Form bei

Bildet weiche Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Kann bei der Zubereitung von Süßspeisen und Soßen unter andere Zutaten gehoben werden.



Steif

Bildet steife, feste Spitzen, wenn der Schneebesen entfernt wird. Als Garnierung für Kuchen oder Süßspeisen oder zum Füllen von Cremegebäck.





Tipps zur Brotzubereitung

Die Brotzubereitung mit der Küchenmaschine unterscheidet sich deutlich von der Zubereitung mit den Händen. Sie werden vermutlich ein wenig Übung benötigen, um diese Änderungen zu verinnerlichen. Unsere Tipps helfen Ihnen, Ihr eigenes Brot mit KitchenAid™-Geräten zuzubereiten.

- IMMER den spiralförmigen Knethaken zum Rühren und Kneten von Hefeteig verwenden.
- Zum Kneten und Rühren von Hefeteigen Geschwindigkeit 2 verwenden. Wenn Sie andere Geschwindigkeiten für schwere Teige verwenden, stoppt möglicherweise die Rührbewegung, um Schäden an der Maschine zu vermeiden. Dies ist normal. Schalten Sie in diesem Fall den Geschwindigkeitsregler in die AUS-Stellung. Wählen Sie anschließend eine niedrigere Geschwindigkeitsstufe.
- Überprüfen Sie mit einem Küchenthermometer, dass flüssige Zutaten den Rezeptvorgaben entsprechen. Flüssigkeiten mit höheren Temperaturen können die Hefe zerstören, solche mit niedrigeren Temperaturen können das Aufgehen verzögern.
- Achten Sie darauf, dass sämtliche Zutaten Raumtemperatur haben. So ist sichergestellt, dass der Teig aufgeht. Wenn die Hefe in der Schüssel aufgelöst werden soll, wärmen Sie die Schüssel durch Ausspülen mit warmem Wasser vor.
- Lassen Sie das Brot zwischen 26 °C und 29 °C geschützt vor Zug aufgehen (sofern das Rezept keine anderen Vorgaben macht).
- Die im Rezept angegebenen Zeiten für das Aufgehen können abhängig von Temperatur und Luftfeuchtigkeit in Ihrer Küche variieren. Der Teig hat sein Volumen verdoppelt, wenn nach einem leichten und schnellen Eindrücken der Finger in den Teig eine Vertiefung sichtbar bleibt.
- Die meisten Brotrezepte geben einen variablen Mehlanteil vor. Sobald der Teig die Schüsselwand säubert, enthält er genug Mehl. Bei klebrigem Teig oder hoher Feuchtigkeit geben Sie vorsichtig weiteres Mehl in Schritten von 60 g (ca. 1/2 Tasse) hinzu, bis die gewünschte Konsistenz oder die maximal angegebene Mehlmenge erreicht ist. Kneten Sie den Teig nach jeder Zugabe von Mehl durch, bis das Mehl vollständig eingearbeitet ist. Zu viel Mehl führt zu einem trockenen Brotlaib.
- Fertige Hefebrote und Brötchen sind von einem dunkelbraunen Goldton. Andere Anzeichen für fertig gebackene Brote: Das Brot löst sich von den Seiten der Form. Beim Klopfen auf die Oberseite des Laibes klingt es hohl. Geben Sie Laibe und Brötchen sofort nach dem Backen auf Roste, um ein Aufweichen zu verhindern.





Reparatur





Stromschlaggefahr

Vor Wartungsarbeiten Netzstecker ziehen.

Nichtbeachtung kann zum Stromschlag oder Tod führen.

Bitte lesen Sie folgende Hinweise, ehe Sie den Kundendienst verständigen.

1. Die Küchenmaschine erwärmt sich während des Betriebs. Bei starker Belastung und längerer Rührzeit kann die Oberseite der Küchenmaschine so heiß sein, dass sie nicht mehr berührt werden kann. Dies ist normal.
2. Die Küchenmaschine kann einen unangenehmen Geruch entwickeln, insbesondere, wenn sie noch neu ist. Dies ist bei Elektromotoren normal.
3. Wenn der Flachrührer die Schüssel berührt, schalten Sie die Küchenmaschine ab. Beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Aufbauen Ihrer Küchenmaschine".



Wenn die Küchenmaschine nicht mehr funktioniert oder Fehlfunktionen aufweist, prüfen Sie zuerst folgende Fehlerquellen:

- Ist die Küchenmaschine mit dem Netz verbunden?
- Ist die Sicherung im Stromkreis für die Küchenmaschine in Ordnung? Wenn Sie einen Stromunterbrechungsschalter haben, überzeugen Sie sich davon, dass der Stromkreis geschlossen ist.
- Schalten Sie die Küchenmaschine aus und nach etwa 10 bis 15 Sekunden wieder ein. Hilft dies nicht, lassen Sie das Gerät 30 Minuten abkühlen, ehe Sie einen erneuten Einschaltversuch unternehmen.
- Lässt sich das Problem auf diese Weise nicht beheben, wenden Sie sich an eine der im Abschnitt „Kundendienststellen" genannten Stellen.

Deutsch



Garantie für KitchenAid™-Haushaltsküchenmaschinen mit Schüsselheber

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
Europa, Australien und Neuseeland: Für die Artisan™-Küchenmaschine 5KSM7580: Fünf Jahre ab Kaufdatum. Für die Profi-Küchenmaschine (Heavy Duty) 5KSM7591: Ein Jahr Komplett-garantie ab dem Kaufdatum	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum vorgenommen werden.	A. Reparaturen an Küchen-maschinen, die für andere Zwecke als für die normale Speisenzubereitung eingesetzt werden. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.



Kundendienst und Garantie

Deutsch

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

KitchenAid Service & Support, Großhandel
Inh. Franz - Josef Lücke
Lümernweg 142
D-33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK

Tel: 05242-966999

Fax: 05242-966998

Mail:

klaukeservice@t-online.de

Kundendienst

Für Deutschland:

Hotline: Gebührenfreie Telefonberatung unter:
0800 5035005

Adresse:
KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

Für die Schweiz:

Novissa Haushaltgeräte AG
Bernstrasse 18
CH-2555 BRÜGG

Tel: 032 475 10 10

Fax: 032 475 10 19



www.KitchenAid.de
www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

W10421400A 11/11

